

# « MENU RÔTISSOIRE » Vendredi 30/08 au Soir

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 36€

Entrée/Plat/Dessert 45€

## LES ENTRÉES

15€

« Le Foie Gras et le Citron... »

*Foie Gras de La « Ferme du Bouyssou » en « Mi-cuit. Lemon Curd et Petites Carottes Glacées au Galanga, Crème Légère à la Sauge*

**Ou**

« Le Thon et le Cumbawa...»

*Tartare de Thon aux senteurs de Cumbawa. Œuf de Poisson volant et Guacamole au wasabi..*

## LE PLAT A LA ROTISSOIRE

25€

« Le Bœuf et le Gingembre... »

*Le Bœuf de L'Aubrac Frotté au Gingembre Vivement Rôti. Pressé de Carotte Occitane Aux Agrumes et Sphères de Malbec. Réduction de jus légèrement Fumé.*

## LES DESSERTS


11,50€

« La Pêche et la Menthe... »

*Comme une Pavlova, sorbet à la menthe fraîche du jardin. Chutney de pêche de notre région. Vinaigrette de pêche à l'huile d'olive Carphi.*

**Ou**

« Le Chocolat et le Caramel... »

*Variation autour du Chocolat Guanaja. Caramel de sucre brun au Beurre demi-sel et Streuzel au  Cacao*

Viande d'origine France  
Prix net TTC